Macarronada Recheada e Cremosa

www.receitasdafia.com/receitas/macarronada-recheada-e-cremosa

Aprenda a fazer essa Macarronada recheada, saborosa e fica super cremosa. Confira!

Macarronada Recheada e Cremosa

30 min 15 porções

Ingredientes

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 500 g de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- 200 g de presunto picado
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- azeitonas a gosto
- 200 g de mussarela em cubinhos
- Queijo
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 cebola ralada
- Cheiro verde a gosto
- 2 colheres de óleo
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Cozinhe o macarrão e reserve.
2. Em uma panela coloque o óleo, a cebola, a calabresa e leve ao fogo para fritar a calabresa.
3. Retire do fogo e reserve.
4. Refogue a carne moída, coloque o sal, acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por uns 10 min.
5. Em uma vasilha misture, a calabresa, e o ingredientes restantes ate ficar cremoso. (menos a carne moída.)
6. Em uma travessa coloque uma camada do molho com a carne moída.
7. Uma camada de macarrão.
8. Uma camada do molho cremoso.
9. Terminar com uma camada de macarrão e por último o molho com a carne moída.
10. Leve ao forno para gratinar.
11. Sirva!